



Tilman Secco

ROTLING

DEUTSCHER PERLWEIN MIT ZUGES.
KOHLENSÄURE | TROCKEN

Wie ein Song der Beatles: einmal gehört, vergisst man ihn nie mehr! Strahlendes Lachsrosa, intensive Aromen von Waldbeeren und Cassis. Wunderbar prickelndes Mundgefühl, das eine angenehme Cremigkeit zurück lässt.



DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

7 g/l

ALKOHOL

10,5 % vol

RESTSÜSSE

16 g/l

Verpackung

FLASCHENFORM

Schlegel 0,75 Liter

QUALITÄT

Deutscher Perlwein mit zuges. Kohlensäure

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Deutschland

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

6-8 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

1198127965

REBSORTE

Rotling

Der Rotling ist eine besondere Art eines roséfarbenen Weins. Der Rotling ist keine Rebsorte, sondern es werden rote und weiße Trauben zusammen gepresst. Das Resultat ist ein roséfarbener Wein. Rotlinge sind sehr gefällige Weine, die jung und gekühlt getrunken werden sollten. Rotling ist der Inbegriff des Terrassenweins - ein vielseitiger Weintyp für alle Arten von Feiern und Festen. Der Rotling ist typischerweise lachs- bis himbeerfarben. Der Duft und der Geschmack sind fruchtig! Aromen nach Himbeere und Erdbeere können deutlich wahrgenommen werden.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.